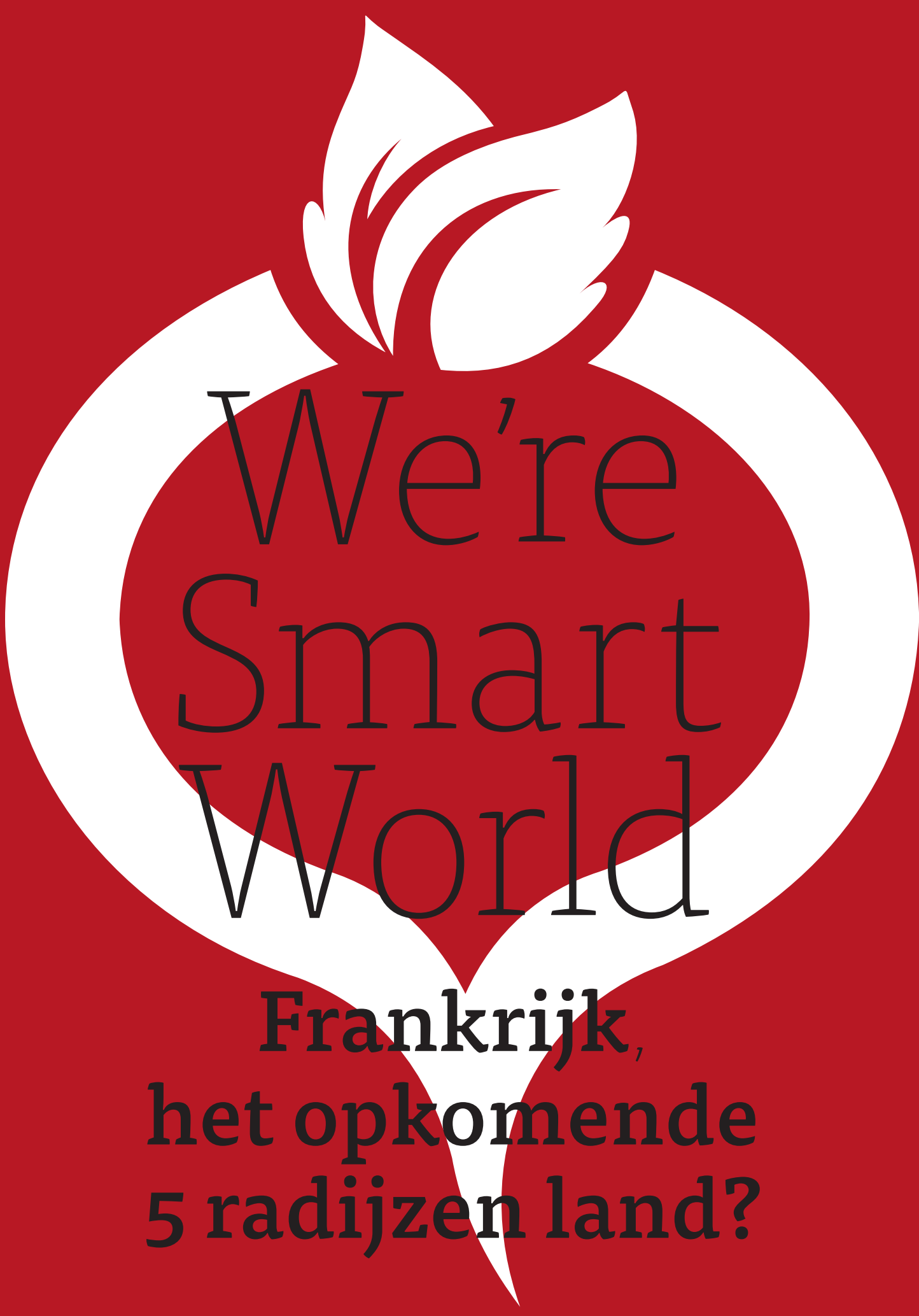




We're
Smart
World

**Frankrijk,
het opkomende
5 radijzen land?**



Groenten en vegetarische gerechten hebben, ondanks dat er langer over wordt gesproken, nu pas echt hun plek in de gastronomie gevonden.

Waar vroeger gasten die plant based wilden met de nek werden aangekeken is dat nu volledig geaccepteerd in de professionele keuken en hebben we het over een culinaire revolutie die in het rijtje mag staan met die van de nouvelle cuisine.

Zelfs in Frankrijk, de bakermat van de moderne gastronomie, waar de grote klassieke keuken altijd de scepter heeft gezwaaid, is nu de pure plant based kitchen niet meer een trend, maar heeft echt recht van bestaan. Frank Fol van We're Smart World investeerde in tijd en energie, op zoek naar restaurants, en kwam erachter na meerdere bezoeken, dat gastronomisch Frankrijk nu volop aan de gang is met veranderingen richting een plantaardige, en gezondere keuken. Frank: "Het is duidelijk dat Frankrijk als tweede grootste land in de gids komt. Met 193 vermelde restaurants krijgt het een plek in de gids voor Nederland maar nog steeds achter België, wat logisch is gezien de oorsprong van de We're Smart gids in België ligt." Het antwoord is duidelijk, Frankrijk komt steeds meer in het verhaal van We're Smart en dat met een enorme voorsprong, aldus de oprichter. De hoogste score in de gids is 5 radijzen, er zijn tien restaurants in Frankrijk die die hoge score behaald hebben waaronder twee nieuwe en zeker twee geen onbekenden voor ons. We hebben het over chef Stéphan Paroche van La Table du Castigno in Assignan en

Florent Pietravalle van La Mirande in Avignon. Frank: "Wat ik bij beiden meemaakte was ongelooflijk en het heeft mij zeker verrast. Wat een evolutie met een enorm focus op het groenten verhaal! Bij Stephan was het menu 100 % pure plant based, ongelooflijk. Hij maakt, om deze keuken te realiseren, gebruik van een eigen groentetuin en lokale producenten. Bij Florent was het de kracht van de groenten gerechten die mij aanspraak. Toen ik het eerste gerecht kreeg, vroeg ik mij af hoe het verder zou gaan, zo vol smaak was dat. En toch is het hem gelukt. Met klassieke gasten, het percentage aan verkochte groentenmenu's is nog best laag bij hem, droomt Florent van een 100 % pure plant based keuken." Er zijn momenteel 10 vijf radijzen restaurants in Frankrijk.

Culinaire cultuur

Volgens Frank is de tijd nu echt rijp genoeg om de gasten de keus te geven om in restaurants plantaardig te kunnen eten. Noodzaak daarbij is dat er ter plaaste een groenten menu aanwezig moet zijn of dat men het bij reservatie op zijn

La mirande 🍅🍅🍅🍅🍅



La Cabro d'Or 🍅🍅





minst al kan aangeven zodat de keuken er op kan inspelen. Toch gebeurt het nog veel te vaak bij arrivé dat als je plant based zou willen eten je dat bij reservatie had moeten melden. Wij denken dat deze manier van doen niet meer van deze tijd is, vandaag de dag moet elke gast de kans krijgen om meer groenten en gezonder te kunnen eten. Toch is er sprake van een stevige ommezwaai in een land vol van culinaire cultuur. Frank: "Dit wordt een heel belangrijke stap in het verhaal van de 5 radijzen. Frankrijk heeft natuurlijk van oorsprong een diepgewortelde cultuur wat betreft de klassieke keuken en is dus per definitie minder comfortabel bij een plantaardige keuken. Neem maar de boter, de room en de kaas die in de Franse keuken een vaste plaats heeft en dus onmisbaar lijkt. Het is zo ingebakken in de cultuur dat de chefs die plantaardig koken deze producten nog verwerken in hun gerechten. Ik heb er wel begrip voor maar als het over 100% pure plant based gaat, dan is dat wel een probleem. Ik begrijp wel dat het niet 1,2,3 veranderd zal zijn en zelfs bij de 5 radijzen laten we nog een beetje ruimte om deze producten een klein beetje te verwerken. Onze bedoeling is niet om extremistisch te zijn maar als het in elke gerecht zit, dan wordt het wel heel zwaar. Onze taak is dan ook de chefs informeren dat er andere mogelijkheden zijn. Dat is dus ook wat we met We're Smart doen, dit soort gesprekken aangaan met chefs en bewijzen dat we meer dan een gids zijn. Er is een duidelijke route en het is dan ook onze taak om te proberen de chefs daarmee te helpen."

Nieuwe en oude manier van koken

Pioniers waren er wel in Frankrijk zoals Jean-André Charial, eigenaar van l'Oustau de Baumani re in Les Baux-de-Provence. Hij was de allereerste chef in Frankrijk die een groenten menu aanbood, dat was in het jaar 1989, nog voor de tijd dat Frank daarmee in België begon. Het was toentertijd niet een mega-verhaal of succes terwijl vandaag, ook dankzij een grote chef zoals Glen Viel in de keuken, het succes enorm is als men spreekt van 50% pure plant based menu's verkocht tijdens een servies. Ergens is het voor Frank onbegrijpelijk om te zien dat een andere pionier zoals Alain Passard, die zich puur richtte op groenten, teruggaat naar een keuken van vlees en vis. Frank: "Je voelt in het algemeen dat de klanten volgen maar er moet wel gecommuniceerd worden. Hoe vaak hoor ik chefs zeggen dat ze wel een groenten menu hebben maar dat ze geen reclame maken omdat het hen extra werk kost? Waarom dan niet vanuit een groenten menu een vlees of een vis menu bedenken? Dan is er geen extra werk. Het is een andere manier van denken, meer een Denk Groenten! Denk Fruit! filosofie en dan de hele boel omdraaien." Misschien is er ook een soort angst om de boel om te draaien? "Feitelijk is het een nieuwe en een oude manier van koken. Er zijn dingen die verleerd zijn en die terugkomen zoals de fermentaties. Maar binnen het fermenteren zijn er vandaag veel nieuwe toepassingen. Voor vele chefs is dat nieuw en ze hebben het nooit geleerd. Dus voor sommigen is er misschien wel een soort angst als er niemand in huis is die deze techniek kent. Bij anderen is het zover dat het ook in de bediening gebeurt, een andere type sommelier die naast de groenten keuken ook gefermenteerde

La Table de Castigno 



La Laiterie 





dranken aan de gasten aanbiedt. Het is dus wel voor sommigen een uitdaging met in het achterhoofd dat als je niet meegaat in dat verhaal je verloren gaat in de ontwikkeling en vooruitgang. Ook moeten de chefs beseffen dat een pure plant based keuken veel meer werk en techniek vergt dan het bakken van bijvoorbeeld een stuk vlees. Rond de groenten keuken draait er veel meer techniek en is deze per definitie meer arbeid intensief dan een andere keuken. In mijn tijd sprak je niet van fermentaties in een groenten menu, wel zuren en zouten en vooral gebaseerd op een traditionele Franse keuken. Het was totaal anders en nog steeds leuk om te zien dat in Frankrijk in meer traditionele topzaken dit soort groenten menu nog terug te vinden zijn."

In de normaliteit vallen

In Saisonnier hadden we al het gevoel dat de toekomst van de gastronomie in Frankrijk meer in de verschillende provincies lag dan in Parijs. Een gevoel dat Frank op groenten gebied met ons deelt. "Het is ongelooflijk te zien hoe de chefs in Parijs zo weinig aandacht aan de pure plant based keuken geven. Wel gebruiken ze veel groenten maar ik zie nauwelijks menu's 100% vegetarisch. En de enkeling die het in de hoofdstad wel aanbiedt kan ik op een hand tellen terwijl er een gigantisch internationaal publiek Parijs bezoekt die daar zeker interesse in heeft. Vooral als ik het bekijk vanuit mijn perspectief. Een kok kijkt altijd naar de trend, dat zit in hem. Punt twee, ik neem aan dat er steeds meer naar gevraagd wordt, de groenten keuken, in Parijs of dergelijks. Restaurants moeten daar steeds meer mee worden geconfronteerd. Het derde punt is dat een chef, als het in

zijn bloed zit, moet creatief en gepassioneerd zijn wil hij zichzelf en zijn team vooruit brengen. En als je kijkt naar het brede spectrum van een groenten keuken dan word je geraakt. Een chef die de stap zet, wordt meteen gepassioneerd door deze nieuwe soort keuken." En buiten Parijs zijn de voorbeelden voldoende. Neem maar Loïc Villemin met zijn Toya in de Moezel, een jonge chef die er al jaren mee bezig is en die vandaag ook als een pionier gezien kan worden. Of le Phebus van chef Xavier Mathieu in Joucas die binnen de gids komt met 4 radijzen. Idem voor Le Cèdre van chef Mathieu Hervé in Joucan. "Ook al een restaurant dat ik nooit had bezocht," vertelt Frank, "en die meteen 4 radijzen krijgt. Als je het restaurant binnenkomt word je gevraagd wat je wel of niet eet. Ik vroeg dus voor een 100 % plantaardig menu maar wel zonder room, boter of kaas. Het werd à la minute bedacht en het was perfect." Hier kunnen we ook Nicolas Thomas noemen, die we al jaren kennen, toen hij chef en eigenaar van La Promenade was in Verfeil, in de buurt van Toulouse en vandaag chef van Château de Courban in de Bourgogne streek. Een chef die al jaren met fermentaties werkt en die vandaag binnenkomt met 3 radijzen. In l'Oustau staat er ook een tweede zaak, La Cabro d'Or begeleid door chef Michel Hulin die dit jaar geniet van 2 radijzen. Nog steeds in het zuiden vinden we Nicolas Bottero ook een chef die al jaren met groenten speelt in zijn Mas Bottero en vandaag geniet van 3 radijzen in zijn stadje Saint-Cannat. Door nog een voorbeeld kan je wel zien dat het overal beweegt, ook in het noorden van Frankrijk waar vlees en volle borden quasi wet zijn. En toch in Lambersart in La Laiterie, een zeer klassiek zaak, heeft de chef Edouard

L'Ousteau de Baumanière 🍅🍅🍅🍅🍅



Le Cèdre 🍅🍅🍅🍅🍅





Chouteau de stap gezet met een 100% plantaardig menu waardoor hij met 4 radijzen in de gids staat. "Je kan het soms nog zien als een aanvulling maar dat gaat niet meer lang duren dat het in de normaliteit gaat vervallen. Frankrijk heeft de stap gezet en is helemaal vertrokken, ook als de gewone klassieke keuken altijd aanwezig zal zijn." De volgende stap van Frank? Langa de kusten in Frankrijk en kijken hoe daar de pure plant based keuken evolueert in restaurants waar vis, schaal en schelpdieren de koningen zijn.

 we're smart.

**SERVING
THE FUTURE
OF FOOD** 


CHEFS CLUB
we're smart.


GREEN GUIDE
we're smart.

Château de Courban 



Le Phebus 



Le Mas Bottero 

